

Kiymali, Feslegenli Tarhana Corbasi

Malzemeler

1 yemek kasigi kadar kiyma

1 kucuk sogan ya da yarim sogan

1 cay bardagi Tarhan

Yarim cay kasigi karabiber

1 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi zeytinyagi

5 su bardagi ilik su

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi kuru feslegen ya da 2-3 yaprak taze feslegen

SOS ICIN

1 tatli kasigi tereyagi

1 cay kasigi kirmizi toz biber

Yapilisi

Tarhanayi suyun 1 bardagiyla ayri bir kapta eritelim. Diger yandan kiyma ve sogani yagda kavuralim. Ardindan tarhanayi ve kalan 4 bardak suyu , tuzunu, karabiber ve feslegenini ekleyip 5 dakika kadar iyice kaynatalim. Sosumuzu yagda toz biberi 1- 2 dakika cevirerek hazirlayip, corbamizi servis ederken uzerine dokelim. AFIYET OLSUN:)